

**Te lo cucina
il mare**

GLI SFIZI

*E che fai? Non ti
prendi qualcosa prima?*

Patate con porchetta 8

Patate fresche, porchetta di pesce spada fatta da noi e servita con salsa Panamar.

Gamberi fritti *Cinque pezzi* 8

Gamberi in crosta di panko con salsa Panamar.

Nuggets di baccalà *Sei pezzi* 7

Come le nuggets di pollo, però di baccalà, serviti con salsa Panamar.

Calamarelle fritte 7

Con maionese homemade ai limoni di Sorrento.

Baccalà fritto 8

Straccetti di baccalà fritto con maionese fatta da noi ai limoni di Sorrento.

Tataki di tonno 9

Tonno scottato, salsa di soia, insalatina mista di aneto, melissa e finocchietto.

Gateau di patate 7

Ripieno di bolognese bianca di tonno, rosmarino e fioridilatte, topping di fonduta di provolone.

I NOSTRI PANINI

*Buoni come il
mare l'ha fatti.*

Fuoritonno 11

Panino Panamar, tartare di tonno rosso, stracciatella affumicata DOP, pomodorini rossi semidried, crema di melanzane affumicate, rucola croccante.

Mezzosalmone *!!!* 12

Panino Panamar classico, tartare di salmone, primo sale, zucchine alla scapece, maionese alla menta fatta da noi.

Baccalacciolo 9

Panino Panamar, baccalà fritto in crosta di olive nere taggiasche e corn flakes, salsa alla puttanesca, insalatina con aneto, songino e basilico.

Trentaspade *Non contiene spade* 11

Panino Panamar, burger di pesce spada, patate al forno, maionese homemade ai limoni di Sorrento e insalata riccia.

Posillipolp 14

Panino Panamar classico, polpo fritto, primo sale, melanzane a funghetto, crema di grana padano DOP, basilico.

Santatonno 10

Rosetta napoletana, cotoletta di tonno, provola piastrata, pomodori ramati, crema di melanzane a funghetto, basilico..

Gambartino 12

Panino Panamar, tartare di tonno rosso, stracciatella affumicata DOP, pomodorini rossi semidried, crema di melanzane affumicate, rucola croccante.

Senzamare *Aquaman approved* 9

Panino Panamar classico, polpetta di melanzane, pesto di basilico, basilico fresco, peperoni saltati.

CLUB SANDWICH

Quello col tonno

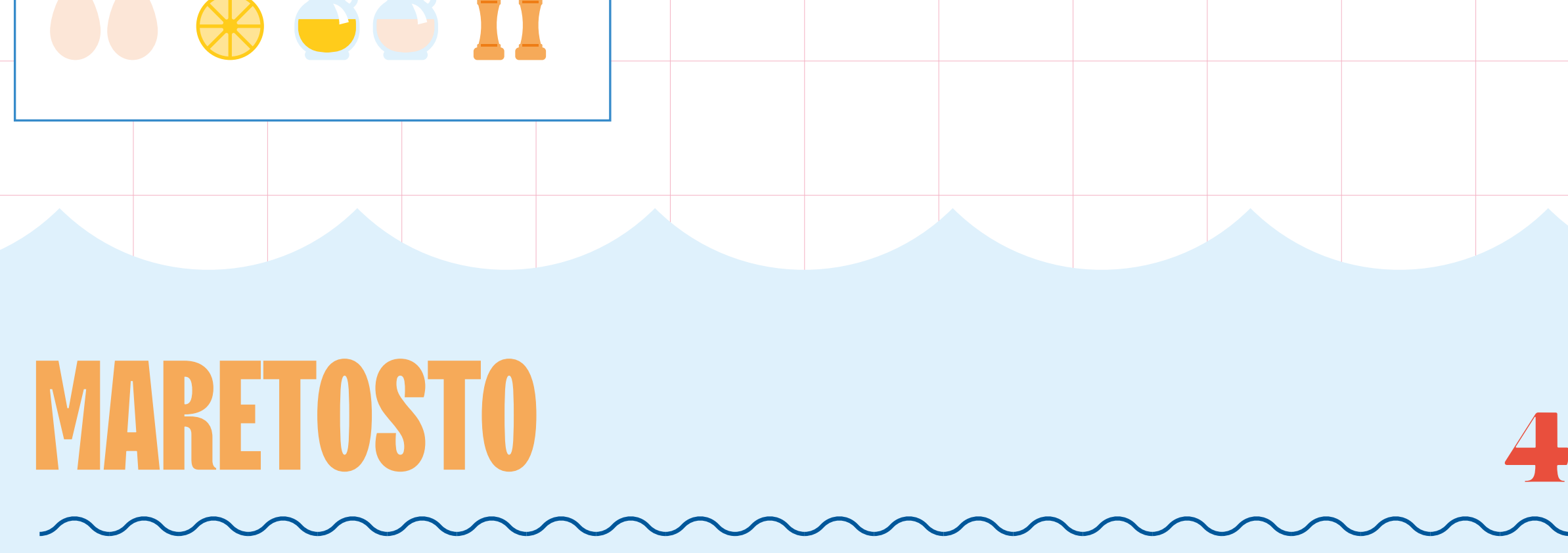
12

Pane in cassetta, bacon, insalata iceberg, maionese, pomodoro, olio evo e tonno.

Quello col salmone

12

Pane in cassetta, bacon, insalata iceberg, maionese, pomodoro, olio evo e salmone.



MARETOSTO

4

Toast con prosciutto di tonno e formaggio fuso.

Sì, costa solo quattro euro

I PIATTI DI MARE

Se proprio non hai voglia di un panino.

Taglitonno

14

Tonno scottato, insalatina mista e fonduta di provolone.

Piastralmone

13

Salmone cotto alla piastra con insalatina mista, crumble di tarallo napoletano e maionese ai limoni di Sorrento.

Piastrorata

13

Orata intera alla piastra, patate al forno, insalata riccia condita con olio EVO e sale.

Piastraspada

13

Trancio di pesce spada alla piastra, scarola ripassata con olive nere taggiasche e uvetta, pesto di noci.

CRUDI E INSALATE

Per stare proprio leggerissimi.

Insalmone

12

Tartare di salmone, nachos, avocado, terra di olive nere taggiasche, insalata riccia, olio EVO alle olive taggiasche.

Insagamberi

12

Gamberi alla piastra, olive verdi, pomodori di Sorrento conditi, insalata mista, rucola, basilico.

Insatonno

12

Tonno alla piastra in cottura tataki, scaglie di provolone, insalatina mista, basilico, vinaigrette: aceto e olio aromatizzati ai pomodori secchi..

Sashimi di orata

14

Panino Panamar, burger di pesce spada, patate al forno, maionese homemade ai limoni di Sorrento e insalata riccia.

Tartare di salmone

12

Con cialda soffiata al nero di seppia, sesamo tostato e maionese homemade alla menta.

Tartare di gamberi

11

Con crema di provolone, pesto di basilico e crumble di taralli napoletani.

Tartare di tonno

12

Con crema di friarielli e chips di patate dolci.

I NOSTRI DOLCI

Il mare può essere molto dolce

PANASOFT

Gelato con crema di latte, praline di cioccolato e caramello, crumble di biscotto, sale maldon.

Possiamo completarlo con:

Caramello salato

Cioccolato al latte

PANACRUNCH

Nidi di pasta frolla croccanti e ripieni di amore, dolcezza e cremosità.

Possiamo completarlo con:

Cioccolato fondente

Crema di pistacchio

Caramello salato

